

Valentinstag



Rosenherz, hell

Herz (33x29x20 mm, Bruderer Art-Nr. 1010), Milch, 384 Stück (8 Blister)

<i>Rohmaterial</i>	<i>Menge in gr.</i>	<i>Angaben/ Lieferant</i>
Hohlherzen	384 Stk.	W. Bruderer AG
Vollrahm 35%	675g	
Glukose 45%	135g	
Sorbit flüssig	135g	
Weisse Couverture Piccoli	1350g	Lindt
Kirsch 40%	65g	Lateltin Art 407940
Kräftiges Rosenmark	110g	bluetenschmaus.ch
Milch Couverture	2.5g	pro Stück für Verschluss und Überzug.
Rosenblätter getrocknet		bluetenschmaus.ch

Zubereitung:

Rahm, Glukose und Sorbex erhitzen (nicht kochen lassen!). Couverture hinzufügen und mit einer Gummikelle glattrühren. Kirsch und Rosenmark begeben und auf 42°C erwärmen. Eine homogene Ganache herstellen, ohne allzu viele Luftblasen. Bei Raumtemperatur in der Schüssel auf ca. 24°C erkalten lassen, dann mit einem Dressiersack in die Herzhohlkörper füllen. Über Nacht im Kühlraum bei ca. 10°C erstarren lassen. Anderntags bei Raumtemperatur anwärmen und mit Couverture verschliessen. Hell überziehen und direkt nach dem Überzug ein Rosenblatt auflegen.

Haltbarkeit bei 14°C 30 Tage.

Variante 1: Mit Rosenblatt

Variante 2: Mit Farbe poliert

Variante 3: Nougatlack mit Farbe mischen, einen Pinselstrich ziehen und anschliessend eine Rosenblüte anbringen